

# - MENÚ CASA POSTAS -

A ELEGIR CUALQUIER ENTRANTE + CUALQUIER SEGUNDO, POSTRE O CAFÉ  
Choose any starter + any second course, dessert or coffee

INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO POR CADA DOS COMENSALES, RIBERA O RIOJA,  
BLANCO O ROSADO, O UNA BEBIDA POR PERSONA  
Included a wine bottle for two people (Ribera, Rioja, white, rose or a drink for person)

**32,50€**  
por persona  
IVA INCLUIDO

## ENTRANTES · STARTES

**Jamón ibérico de bellota acompañado de tostas de pan con tomate natural**  
*Iberian ham with tomato tosta*

**Surtido de ibéricos acompañado de regañás**  
*Assortment of ibericos with little dry bread*

**Ensalada de queso de cabra a la plancha con vinagreta de miel y Módena**  
*Grilled goat cheese with spicy honey and modena*

**Ensalada de tomate, ventresca de bonito y anchoas**  
*Salad tuna belly with anchovies*

**Ensalada templada de bacalao**  
*Warm codfish salad*

**Carpaccio de solomillo de ternera con queso parmesano, piñones y pimienta**  
*Beef tenderloin carpaccio with parmesan cheese, pepper and pine seeds*

**Queso de cabra Montenebro asado sobre cebolla caramelizada, crema de membrillo y vinagreta de miel**  
*Grilled goat cheese with sweet onion, quince cream and spicy honey*

**Croquetas caseras variadas**  
*Home made croquettes*

**Flor de alcachofa (2 unidades)**  
*Whole artichoke (two pieces)*

**Verduritas de temporada a la plancha**  
*Grilled vegetables*

**Huevos al estilo "Casa de Postas"**  
*Style "Casa postas eggs"*

**Revuelto cremoso de bacalao y cebolla caramelizada**  
*Creamy scrambled of codfish and sweet onion*

**Sopa castellana**  
*Castilian soup*

**Judías de Barco con matanza**  
*White beans with pork meat*

**Patatas revolconas con sus torreznos**  
*Spiced mashed potatoes with rashers*

**Mollejas de cordero salteadas al estilo tradicional**  
*Cooked lamb sweetbreads*

## SEGUNDOS · SECONDS

### DE LA MAR

**Lubina a la brasa**  
*Grilled sea bass*

**Salmón a la plancha con toques de soja y semillas de sésamo**  
*Grilled salmon with soy and sesame*

**Bacalao gratinado con mahonesa y salsa vizcaína**  
*Cod gratinated with mayonnaise and sauce*

**Atún rojo a la parrilla con puré de pimientos verdes y un toque de soja**  
*Grilled red tuna with green peppers cream and soya*

**Corvina a la brasa**  
*Grilled bass*

**Lomo de rodaballo a la brasa**  
*Grilled turbot*

### NUESTRAS CARNES

**Solomillo de ternera avileña a la brasa**  
*Avileña's grilled beef tenderloin*

**Chuletón de ternera avileña a la brasa (500 gr. aprox.)**  
*Avileña's big, grilled steak (500g)*

**Pincho de lechazo a la brasa**  
*Grilled lamb skewer*

**Carrilleras de ternera al estilo tradicional**  
*Grilled beef cheeks with pear cream*

**Presa ibérica con puré de peras**  
*Iberian prey with pear cream*

**Pierna de cordero lechal a baja temperatura**  
*Lamb's leg cocked at low temperature*

**Cochifrito**  
*Fried piglet*

**Rabo de toro estofado**  
*Oxtail stew*

## POSTRES · DESSERTS

**Tarta de queso con helado**  
*Cheesecake with ice-cream*

**Flan de queso con helado**  
*Crème caramel with ice-cream*

**Crema de yogur con frutos rojos**  
*Cream yogurt with berries*

**Coulant de chocolate puro, crumble de almendra y helado de avellana**  
*Chocolate coulant, almonds crumble and hazelnut ice-cream*

**Hojaldre relleno de nata con turrón de Jijona**  
*Cream filled puff pastry with nougat*

**Clásicos de la abuela**  
*Home made desserts*

**Sorbete de limón al cava**  
*Cava lemon sorbet*